

So wichtig sind Kapern und Wein

Kreuze richtige Aussagen zu den beiden wichtigsten landwirtschaftlichen Erzeugnissen an!

Kapern

- Ende Mai werden auf der Insel Salina die Kapern geerntet.
- Die Knospen werden unmittelbar vor der eintägigen Blüte gepflückt.
- Jeder Strauch kann mehrfach abgeerntet werden.
- Der vulkanische Boden und der salzhaltige Wind tragen zum Aroma der Kapern bei.
- An einer Stelle wachsen oft drei bis vier Sträucher wild nebeneinander.
- Beliebtester Standort ist an den Stützmauern der Felder, dort hält sich die Feuchtigkeit.
- Nach der Lese trocknet man die Knospen drei Wochen in der Sonne.
- Die geernteten Kapern werden mit Salz haltbar gemacht.
- Unreife Früchte werden den Schweinen verfüttert.
- Die größten Kapern dienen der Schnaps-Herstellung.



Wein

- Die Weinlese beginnt am Ende des Sommers.
- Die Arbeit ist mühselig, da die heruntergefallenen Trauben einzeln aufgesammelt werden.
- Angebaut wird bis auf etwa 1000 m Höhe.
- Das ist günstig, denn von dort wird das Wasser nach unten in die Weinberge geleitet.
- Außerdem hält sich die Feuchtigkeit der Nacht am Berghang besonders gut.
- Wenn im Frühherbst die ersten Nachtfröste kommen, reifen besonders edle Weine.
- Zum Schutz vor Insektenfraß werden die Trauben häufig mit Schwefeldämpfen bearbeitet.
- Direkt nach der Lese trennt man die weißen von den roten Früchten.
- Vor dem Keltern werden die Weintrauben 15 Tage zum Trocknen ausgelegt.
- Der Wein gehört zu den wichtigsten Export-Gütern der Inseln.